



**LaSelva**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Brombeer-Quark-Torte mit Amaretti-Streusel

### ZUTATEN (Backform ca. 24 Ø)

- 4 Eier
- 1 Prise Meersalz | Sale marino grosso\*
- 80 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 750 g Magerquark
- 50 g flüssige Butter
- 2-3 EL Mehl
- 4 EL Brombeer Konfitüre | Confettura extra di more\*

### STREUSEL:

- 100 g Mandelgebäck | Amaretti\*
- 30 g kalte Butter
- 5 EL Brombeer Konfitüre | Confettura extra di more\*

\*aus dem **LaSelva**-Sortiment

## TORTA DI MORE CON AMARETTI

### ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Zitronenzesten schaumig rühren. Quark und flüssige Butter unterrühren. Mehl und Eischnee darauf geben und vorsichtig unterheben.
- Die Hälfte der Quarkcreme in die gefettete Backform füllen. Die Brombeer Konfitüre darauf verteilen und darüber die restliche Quarkcreme geben. Bei 180 °C für ca. 30 Minuten backen.
- Amaretti in eine Tüte geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Mit kalter Butter zu Streuseln verkneten.
- Brombeer Konfitüre und Streusel auf den noch heißen Kuchen verteilen und für weitere 15 Minuten bei 150 °C backen.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**